



หลักสูตรการศึกษาต่อเนื่อง (พัฒนาอาชีพระยะสั้น)
หลักสูตรการทำพืชมัชโฮมเมต จำนวน 10 ชั่วโมง

ศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอชุมพลบุรี
สำนักงานส่งเสริมการศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยจังหวัดสุรินทร์
สำนักงานส่งเสริมการศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัย
สำนักงานปลัดกระทรวงศึกษาธิการ

คำนำ

หลักสูตรการศึกษาต่อเนื่อง ประจำปีงบประมาณ 2566 ศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอชุมพลบุรี จัดทำขึ้นเพื่อเป็นแนวทางในการจัดการศึกษาต่อเนืองรูปแบบกลุ่มสนใจ ไม่เกิน 30 ชั่วโมง โดยยึดแนวทางในการจัดการศึกษาต่อเนือง (ฉบับปรับปรุง 2551) ซึ่งสอดคล้องกับยุทธศาสตร์ และจุดเน้นการดำเนินงานของสำนักงานการศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัย และความต้องการ ของกลุ่มเป้าหมายในพื้นที่ภาคีเครือข่าย เพื่อตอบสนองความต้องการของประชาชนในพื้นที่อย่างแท้จริง

คณะผู้จัดทำหวังเป็นอย่างยิ่งว่า หลักสูตรการศึกษาต่อเนืองหลักสูตรการทำพืชชาโฮมเมด

เล่มนี้ จะเป็นแนวทางในการดำเนินงานของบุคลากรและผู้เกี่ยวข้อง เพื่อให้การจัดการศึกษาต่อเนืองบรรลุตาม วัตถุประสงค์และมีคุณภาพตามเป้าหมาย ตลอดจนเป็นประโยชน์ต่อผู้มีส่วนเกี่ยวข้อง ประชาชน ชุมชน สังคม และประเทศต่อไป

กศน.อำเภอชุมพลบุรี

เรื่อง	สารบัญ	หน้า
คำนำ		ก
สารบัญ		๗
หลักสูตร		1
รายละเอียด		4
แผนการจัดการเรียนรู้		6
ใบความรู้		8
ใบงาน		14
แบบประเมินผลงาน		15
แบบประเมินความพึงพอใจ		16
ผู้จัดทำ		17

หลักสูตรการทำพิซซ่าโฮมเมด
จำนวน 10 ชั่วโมง
กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและการบริการ
ศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอชุมพลบุรี

ความเป็นมา

การจัดการศึกษาอาชีพในปัจจุบันมีความสำคัญมาก เพราะจะเป็นการพัฒนาประชากรของตำบลให้มีความรู้ ความสามารถและทักษะในการประกอบอาชีพเป็นการแก้ปัญหาการว่างงานและส่งเสริมความเข้มแข็ง ให้แก่เศรษฐกิจชุมชน ให้ประชาชนได้มีอาชีพที่สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง มั่นคั่ง และมีงานทำ อย่างยั่งยืน การทำพิซซ่าโฮมเมดจึงเป็นอีกอาชีพหนึ่งที่มีความสำคัญและสามารถสร้างรายได้ให้กับประชาชน ได้อีกทั้งสามารถเก็บไว้เป็นเวลานาน และยังเป็นที่ยอมรับประทานเป็นอาหารว่างร่วมกับเครื่องดื่มชนิดต่างๆ สามารถ นำมาทำเป็นของฝากได้ การทำขนมยังสามารถสร้างรายได้ให้กับประชาชนได้และยังมีวิธีการทำและขั้นตอน ที่ไม่ยุ่งยากสามารถสร้างรายได้ให้กับครอบครัว จากข้อมูลดังกล่าวข้างต้น กศน.ตำบล จึงได้ทำการพัฒนาหลักสูตร การทำพิซซ่าโฮมเมด ให้กับ ผู้สนใจที่ต้องการเข้าสู่อาชีพนี้ และเป็นการยกระดับมาตรฐานฝีมือแรงงานให้ได้มาตรฐาน เพื่อเป็นการสร้าง โอกาสให้กับประชาชนในการประกอบอาชีพ สร้างงาน สร้างรายได้แก่ตนเองและครอบครัวต่อไป

หลักการของหลักสูตร

1. เพื่อให้เกิดทักษะในการประกอบอาชีพอย่างมีคุณภาพ
2. เพื่อให้เห็นช่องทางในการประกอบอาชีพ และพัฒนาอาชีพเดิมที่มีอยู่

จุดมุ่งหมาย

เพื่อให้ผู้เรียนมีคุณลักษณะดังนี้

1. มีความรู้และทักษะในการประกอบอาชีพ สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง มั่งคั่ง
2. ตัดสินใจประกอบอาชีพให้สอดคล้องกับศักยภาพของตนเอง ชุมชน สังคม และสิ่งแวดล้อมอย่างมี

คุณธรรมจริยธรรม

3. มีเจตคติที่ดีในการประกอบอาชีพ
4. มีความรู้ความเข้าใจและฝึกทักษะการบริหารจัดการในอาชีพได้อย่างมีประสิทธิภาพ
5. มีโครงการประกอบอาชีพเพื่อใช้เป็นแนวทางในการพัฒนาอาชีพของตนเอง

กลุ่มเป้าหมาย

กลุ่มเป้าหมายคือประชาชนกลุ่มเป้าหมายนอกโรงเรียน

1. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ
2. ผู้ที่มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

ระยะเวลาเรียน

รวม 10 ชั่วโมง

ภาคทฤษฎี จำนวน 3 ชั่วโมง

ภาคปฏิบัติ จำนวน 7 ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

1. ช่องทางการประกอบอาชีพ จำนวน 2 ชั่วโมง
 - 1.1 ความรู้เบื้องต้นของพืชชำ
 - 1.2 ส่วนผสมของของพืชชำ
 - 1.3 ขั้นตอนการทำพืชชำ
 - 1.4 วิธีเก็บรักษาพืชชำ
2. ทักษะการประกอบอาชีพการ จำนวน 7 ชั่วโมง
 - 2.1 ความรู้เกี่ยวกับวัตถุดิบและอุปกรณ์พืชชำโฮมเมด
 - 2.1.1 การเตรียมวัตถุดิบและอุปกรณ์พืชชำโฮมเมด
 - 2.1.2 ส่วนผสมของพืชชำโฮมเมด
 - 2.2 ขั้นตอนวิธีการทำพืชชำโฮมเมด
 - 2.2.1 ขั้นตอนการทำแป้งพืชชำ
 - การทำแป้งพืชชำ
 - 2.2.2 การทำซอสพืชชำ
3. การบริหารจัดการอาชีพ การประกอบอาชีพการทำพืชชำโฮมเมด จำนวน 1 ชั่วโมง
 - 3.1 การคิดราคาต้นทุน
 - 3.1 ค่าวัสดุอุปกรณ์การทำพืชชำโฮมเมด
 - 3.1 การวางแผนเพื่อการจำหน่าย

สื่อการเรียนรู้

1. ศึกษาข้อมูลจากเอกสาร/ภูมิปัญญา
2. การศึกษาดูงานจากแหล่งเรียนรู้
3. เรียนรู้ด้วยตนเอง
4. แลกเปลี่ยนเรียนรู้
5. ฝึกปฏิบัติจริง
6. ใบงาน
7. แบบสำรวจ
8. แบบบันทึกข้อมูลการเรียนรู้

การวัดและประเมินผล

1. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎี
2. การประเมินผลภาคปฏิบัติ
3. มีผลงาน/ชิ้นงานที่มีคุณภาพ

การจบหลักสูตร

1. มีเวลาเรียน ไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
2. มีผลการประเมินตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
3. มีผลงานการประเมินทดสอบที่มีคุณภาพตามหลักเกณฑ์การออกแบบที่ถูกต้องและประโยชน์การใช้

งาน

รายละเอียดโครงสร้างหลักสูตรการทำพืชม้าโฮมเมด

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1. ช่องทางการประกอบอาชีพ	<p>1. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการทำพืชม้าโฮมเมด</p> <p>2. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถบอกส่วนผสมของการทำพืชม้าโฮมเมด</p> <p>3. เพื่อให้ผู้เรียนได้ทราบถึงวิธีการทำพืชม้าโฮมเมด</p> <p>4. เพื่อให้ผู้เรียนรู้วิธีการเก็บรักษา</p>	<p>1.1 ความรู้เบื้องต้นของพืชม้าโฮมเมด</p> <p>1.2 ส่วนผสมของพืชม้าโฮมเมด</p> <p>1.3 ขั้นตอนการทำพืชม้าโฮมเมด</p> <p>1.4 วิธีเก็บรักษาพืชม้าโฮมเมด</p>	<p>วิทยากรบรรยายให้ความรู้เกี่ยวกับหัวข้อเรื่องดังต่อไปนี้</p> <p>1. ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการทำพืชม้าโฮมเมด</p> <p>2. การเลือกซื้อวัตถุดิบที่ใช้ทำพืชม้าโฮมเมด</p> <p>3. ส่วนผสมของพืชม้าโฮมเมด</p> <p>4. ขั้นตอนการทำพืชม้าโฮมเมด</p> <p>5. วิธีเก็บรักษาพืชม้าโฮมเมด</p> <p>วิทยากรมอบหมายให้ผู้เรียนสรุปองค์ความรู้ที่ได้รับพร้อมบันทึกกิจกรรมการเรียนรู้และทำใบงาน</p>	2	
2. ทักษะการประกอบอาชีพ	<p>1. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการทำพืชม้าโฮมเมด</p> <p>2. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถบอกส่วนผสมของการทำพืชม้าโฮมเมด</p> <p>3. เพื่อให้ผู้เรียนได้ทราบถึงวิธีการทำพืชม้าโฮมเมด</p> <p>4. เพื่อให้ผู้เรียนรู้วิธีการเก็บรักษา</p>	<p>2.1 ความรู้เกี่ยวกับวัตถุดิบและอุปกรณ์พืชม้าโฮมเมด</p> <p>2.1.1 การเตรียมวัตถุดิบและอุปกรณ์พืชม้าโฮมเมด</p> <p>2.1.2 ส่วนผสมของพืชม้าโฮมเมด</p> <p>2.2 ขั้นตอนวิธีการทำพืชม้าโฮมเมด</p>	<p>วิทยากรบรรยาย/สาธิตให้ความรู้เกี่ยวกับหัวข้อเรื่องดังต่อไปนี้</p> <p>1. ความรู้เกี่ยวกับวัตถุดิบและอุปกรณ์พืชม้าโฮมเมด</p> <p>1.1 การเตรียมวัตถุดิบและอุปกรณ์พืชม้าโฮมเมด</p> <p>1.2 ส่วนผสมของพืชม้าโฮมเมด</p> <p>2 ขั้นตอนวิธีการทำพืชม้าโฮมเมด</p> <p>2.1 ขั้นตอนการทำแป้งพืชม้าโฮมเมด</p> <p>- การทำแป้งพืชม้าใส่ยีสต์</p> <p>2.2 การทำซอสพืชม้า</p>	-	6

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
		2.2.1 ขั้นตอนการทำ แป้งพืชมัธยาโฮมเมด - การทำแป้งพืชมัธยาโฮมเมด 2.2.2 การทำซอสพืชมัธยา	วิทยากรมอบหมายให้ผู้เรียนลงมือปฏิบัติพร้อมสรุปร องค์ความรู้ที่ได้รับพร้อมบันทึกกิจกรรมการเรียนรู้และ ทำใบงาน		
3. การบริหาร จัดการ	เพื่อให้ผู้เรียนสามารถคิด ราคา ต้นทุนของการทำทำ พืชมัธยาโฮมเมดแต่ละชนิด	- การคิดราคาค่าต้นทุน - ค่าวัสดุอุปกรณ์การทำ พืชมัธยาโฮมเมด - การวางแผนเพื่อการ จำหน่าย	วิทยากรอธิบายและสาธิตการคิดราคา ต้นทุน และให้ผู้เรียนศึกษาเนื้อหาจากใบความรู้เรื่อง การคิด ราคาค่าต้นทุน	1	1

ลงชื่อ.....ผู้จัดทำหลักสูตร
()

วิทยากร

ลงชื่อ.....
()

ครู กศน.ตำบล

ลงชื่อ.....
()

เจ้าหน้าที่การศึกษาต่อเนื่อง

ลงชื่อ.....
()

ครู

ลงชื่อ.....ผู้เห็นชอบหลักสูตร
()

ประธานกรรมการสถานศึกษา

ลงชื่อ.....ผู้อนุมัติหลักสูตร
()

ผู้อำนวยการ กศน.อำเภอชุมพลบุรี

แผนการจัดการเรียนรู้

วิทยาการ

หลักสูตรการทำพืชมัดจำนวน 10 ชั่วโมง

ระหว่างวันที่ เวลาเรียน 09.00 น. – 15.00 น. (วันละ 5 ชม.)

สถานที่จัดการเรียน

วัน เดือน ปี	เวลา	กระบวนการจัดการเรียนรู้	หมายเหตุ
.....	09.00-15.00 น	<p>1.ช่องทางการประกอบอาชีพ วิทยาการบรรยายให้ความรู้เกี่ยวกับหัวข้อเรื่องดังต่อไปนี้</p> <ol style="list-style-type: none"> 1.ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการทำพืชมัด 2.การเลือกซื้อวัตถุดิบที่ใช้ทำพืชมัด 3.ส่วนผสมของพืชมัด 4.ขั้นตอนการทำพืชมัด 5.วิธีเก็บรักษาพืชมัด <p>วิทยากรมอบหมายให้ผู้เรียนสรุปองค์ความรู้ที่ได้รับพร้อมบันทึกกิจกรรมการเรียนรู้และทำใบงาน</p> <p>2.ทักษะการประกอบอาชีพ วิทยาการบรรยาย/สาธิตให้ความรู้เกี่ยวกับหัวข้อเรื่องดังต่อไปนี้</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. ความรู้เกี่ยวกับวัตถุดิบและอุปกรณ์พืชมัด <ol style="list-style-type: none"> 1.1 การเตรียมวัตถุดิบและอุปกรณ์พืชมัด 1.2 ส่วนผสมของพืชมัด 2 ขั้นตอนวิธีการทำพืชมัด 	ทฤษฎี 2 ชม. ปฏิบัติ 3 ชม.
.....	09.00-15.00 น	<p>วิทยาการบรรยาย/สาธิตให้ความรู้เกี่ยวกับหัวข้อเรื่องดังต่อไปนี้</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. ความรู้เกี่ยวกับวัตถุดิบและอุปกรณ์พืชมัด <ol style="list-style-type: none"> 1.1 การเตรียมวัตถุดิบและอุปกรณ์พืชมัด 1.2 ส่วนผสมของพืชมัด 2 ขั้นตอนวิธีการทำพืชมัด <ol style="list-style-type: none"> 2.1 ขั้นตอนการทำแป้งพืชมัด <ul style="list-style-type: none"> - การทำแป้งพืชมัดใส่ยีสต์ 2.2 การทำซอสพืชมัด <p>วิทยากรมอบหมายให้ผู้เรียนลงมือปฏิบัติ</p>	ทฤษฎี 1 ชม. ปฏิบัติ 4 ชม.

วัน เดือน ปี	เวลา	กระบวนการจัดการเรียนรู้	หมายเหตุ
		<p>และให้ผู้เรียนศึกษาเนื้อหาจากใบความรู้เรื่อง การคิดราคาต้นทุน พร้อมสรุปองค์ความรู้ที่ได้รับพร้อมบันทึกกิจกรรมการเรียนรู้และทำใบงาน</p>	

ลงชื่อ.....วิทยากร

(.....)

วิทยากรผู้สอน

ใบความรู้เรื่องการทำพิซซ่าโฮมเมด

พิซซ่า(pizza) เป็นอาหารอิตาลี และอาหารจานด่วนประเภทหนึ่ง ที่ชาวอิตาลีเป็นผู้คิดค้น มีลักษณะเป็นแป้งแผ่นกลมแบน ราดด้วยซอสมะเขือเทศ แล้วทำให้สุกโดยการอบในเตาอบ และยังมีหลากหลายหน้าให้เลือกสรรค์ตามใจชอบ

ประเภทของพิซซ่า : พิซซ่าโดยทั่วไปจะแบ่งออกเป็น 2 ประเภท ได้แก่

1. **Neapolitan-style** คือ พิซซ่าที่มีขอบขนมปังค่อนข้างหนา ซึ่งพิซซ่าอเมริกัน ก็ดัดแปลงมาจากสูตรนี้
2. **Roman-style** คือ พิซซ่าแป้งบาง ขอบบางกรอบ ต้นตำรับมาจากกรุงโรม และภูมิภาคลาซิโอของอิตาลี

แป้งของพิซซ่า : แป้งพิซซ่ามีทั้งแบบแป้งหนานุ่ม และแป้งบางกรอบ ส่วนผสมหลัก ๆ จะมีแป้งขนมปัง และแป้งสาลีเอนกประสงค์ หรือจะใช้แป้งอย่างใดอย่างหนึ่งก็ได้ ถ้าอยากได้แป้งพิซซ่าหนานุ่ม ให้รีดแป้งไม่บางเกินไป ยังมีความหนาตามต้องการ แต่ถ้าอยากได้แป้งพิซซ่าบางกรอบ ให้รีดแป้งเป็นแผ่นบาง ๆ นั้นเอง

ชื่อเรียกพิซซ่าหน้าต่าง ๆ ที่เรารู้จักมีอะไรบ้าง?

ในปัจจุบันนี้ หน้าตาของพิซซ่าที่มีค่อนข้างหลากหลาย ทั้งแป้งและหน้าพิซซ่า จึงมีชื่อเรียกที่แตกต่างกันไป



พิซซ่าเปปเปอร์โรนี

พิซซ่าที่มีส่วนผสม คือ ชีส เปปเปอร์โรนี และซอสพิซซ่า

พิซซ่าฮาวายเอี้ยน

พิซซ่าที่มีส่วนผสม คือ ชีส, สับปะรด, แฮม, เบคอน และซอสพิซซ่า



พิซซ่ามาร์การิต้า

พิซซ่าที่มีส่วนผสมหลักคือ ชีสและซอสพิซซ่า

พิซซ่าเวจจี

พิซซ่าไม่มีเนื้อสัตว์ ส่วนผสมจะมี ชีส, เห็ด, มะเขือเทศ, มะกอกดำ, พริกหวาน และซอสพิซซ่า



พิซซ่าซีฟู้ด

พิซซ่าที่มีส่วนผสม คือ ซีส, กุ้ง, หอยแมลงภู่, ปลาหมึก และซอสพิซซ่า

พิซซ่าเบคอน

แบ่งพิซซ่าหนานุ่ม หรือบางกรอบ ส่วนผสมมีเบคอน แฮม และไส้กรอก

วิธีทำพิซซ่า

เมื่อได้รู้จักกับความเป็นมาของพิซซ่ากันแล้ว ทีนี้เราลองมาทำ เมนูพิซซ่า หนอยดีกว่า ซึ่งเราแนะนำ 2 เมนูยอดฮิตมาฝากกัน ไปดูกันเลย

1. พิซซ่าหน้าแซลมอนรมควัน

สำหรับคนรักปลาแซลมอนต้องมาลองทำเมนูพิซซ่าหน้าแซลมอนรมควัน เนื้อปลาแซลมอนชิ้นโต กับแบ่งพิซซ่าบางกรอบ โรยหอมแดง และออริกาโน่หน่อย หอมฉุยเรียกน้ำย่อย จะกินคู่กับผักสลัดก็ได้

ส่วนผสม

- แบ่งสาเลิอกเนกประสงค 1 ¼ ถ้วย เตรียมเพิ่มไว้เล็กน้อยสำหรับโรยตอนนวดแบ่ง
- ยีสต์แห้ง 1 ช้อนชา
- น้ำอุ่น ½ ถ้วยตวง
- น้ำมันเมล็ดชา 1 ช้อนโต๊ะ
- เกลือป่น เล็กน้อย
- ซอสพิซซ่า
- มอสซาเรลล่าชีสขูด
- แซลมอนรมควัน
- หอมแดงสไลด์
- ออริกาโน่



วิธีการทำแป้งใสยีสต์

วิธีทำ

1. ผสมแป้งสาลีเนกประสงค์กับยีสต์ และน้ำอุ่นแล้วนวดเข้าด้วยกัน ใส่ น้ำมันเมล็ดชาลงไปนวดให้เข้ากันอีกครั้ง แล้วโรยเกลือบาง ๆ ลงไป ห้ามนวดเกลือกับยีสต์โดยตรง เพราะเกลือจะทำให้ยีสต์ตาย นวดจนแป้งเข้ากันดี ประมาณ 5 นาที นวดให้แป้งเป็นก้อนได้ ไม่เหลวไปและไม่นิ่มไป และโรยแป้งขณะนวดด้วยเพื่อแป้งจะได้ไม่ติดมือ
2. พักแป้งไว้ 45 นาที เพื่อให้ยีสต์ทำงานจนแป้งขึ้นฟู คลุมด้วยผ้าชื้น หรือพลาสติกถนอมอาหาร และควรรักษาไปพักไว้ในที่มืด ๆ หรือพักไว้ในเตาไมโครเวฟจนก้อนแป้งขึ้นฟูเป็น 2 เท่า
3. อุ่นเตาอบรอไว้ที่อุณหภูมิ 190 องศาเซลเซียส ใช้ไฟบน-ล่าง เตรียมไว้
4. นำแป้งที่ขึ้นฟูแล้วมาชก เพื่อไล่อากาศที่ยีสต์ปล่อยไว้ ออกแล้วนวดต่ออีก 30 วินาที แผ่แป้งเป็นแผ่นบาง ๆ ประมาณ 1/2 เซนติเมตร ให้เป็นวงกลม แผ่บาง ๆ แป้งจะได้กรอบ
5. ทาซอสพิซซ่าให้ทั่ว โรยมอสซาเรลล่าชีส วางปลาแซลมอนรมควันลงไปตามด้วยหอมแดงและออริกานโน
6. นำเข้าอบประมาณ 15-20 นาที ให้แป้งเหลืองกรอบ นำออกจากเตา พร้อมเสิร์ฟ

2. พืชศาสตร์เบิลชีสโฮมเมด

ส่วนผสม

- แป้งขนมปัง 200 กรัม
- ยีสต์ 1 1/2 ช้อนชา
- นมสด หรือน้ำเปล่า 140 กรัม
- เกลือป่น 1/2 ช้อนชา
- น้ำตาลทราย 1 ช้อนโต๊ะ
- น้ำมันมะกอก หรือน้ำมันรำข้าว 1 ช้อนโต๊ะ



วิธีทำ

1. ผสมแป้งขนมปังกับยีสต์ให้เข้ากัน จากนั้นก็ทำหลุมบนแป้ง เตรียมไว้
2. นำนมสดไปอุ่นในไมโครเวฟพออุ่น ๆ จากนั้นใส่เกลือป่นลงไป ในนมคนผสมให้เข้ากัน เทนมอุ่นลงไป ในหลุมแป้ง ใช้มือกวาดผสมสัก 2-3 ที ใส่ น้ำมันมะกอกลงไป นวดให้เข้ากันจนแป้งไม่ติดมือ พักแป้งให้โดว์ให้ขึ้นเป็น 1 เท่า นานประมาณ 30-50 นาที
3. จากนั้นนำแป้งที่โดว์มานวดอีกครั้ง แล้วรีดให้แบน หนาประมาณ 1 เซนติเมตร เตรียมไว้
4. ถาดที่ใส่สำหรับอบพิซซ่าใช้ขนาด 9x9 นิ้ว ทาพิมพ์ด้วยเนย หากไม่มีเนยให้ทาด้วยน้ำมันพืช เพื่อให้แป้งติดพิมพ์ โรยหน้าด้วยมอสซาเรลล่าชีสชูดตามชอบ
5. นำเข้าเตาอบใช้ไฟบน-ล่างที่อุณหภูมิ 185 องศาเซลเซียส นานประมาณ 15 นาที ตามขนาดของเตาอบ หรือใช้ไฟล่างที่อุณหภูมิ 200 องศาเซลเซียส นานประมาณ 12 นาที จากนั้นใช้ไฟบน-ล่างอีก 5 นาที เพื่อให้หน้าพิซซ่าเกรียมนิด ๆ ใช้มีดตัดเป็นชิ้น ๆ พร้อมเสิร์ฟ

สูตรทำพิซซ่าแป้งบางกรอบ

ส่วนผสมของแป้งพิซซ่า

วัตถุดิบ

- แป้งสาลีเอนกประสงค์ 300 กรัม
- ยีสต์แห้ง 1 ช้อนชา
- เกลือ 1 ช้อนชา
- น้ำตาล 1 ช้อนชา
- น้ำมันมะกอก 3 ช้อนโต๊ะ
- น้ำอุ่น 1 ถ้วย

ขอสมะเชื้อเทศสำหรับแต่งหน้าพิซซ่า

วัตถุดิบ

- มะเขือเทศ สุก 3-4 ลูก
- หอมหัวใหญ่ สับละเอียด 1 ช้อนโต๊ะ
- กระเทียมสับละเอียด 1 ช้อนชา
- เกลือ 1/2 ช้อนชา
- น้ำมันมะกอก 1 ช้อนโต๊ะ
- น้ำเปล่า ครึ่งแก้ว
- ใบออริกาโนเพิ่มความหอม
- ชีสมอสซาเรลล่า (สำหรับแต่งหน้าพิซซ่า)

วิธีทำ

1. ตั้งกระทะ ใส่น้ำมันมะกอกลงไป รอให้น้ำมันร้อน นำหอมใหญ่ และกระเทียมสับที่เตรียมไว้ลงไปผัดให้หอม
2. นำมะเขือเทศหั่นเป็นชิ้นเล็กๆ ลงไปผัดในกระทะ เติมน้ำเล็กน้อย
3. เคี่ยวมะเขือเทศจนข้นได้ที่ เติมเกลือ และใบออริกาโนลงไป
4. ยกออกจากเตา พักไว้ให้เย็นค่ะ หลังจากนั้นสามารถนำไปแต่งหน้าพิซซ่า ตามชอบเลยค่ะ

วิธีทำแป้งพิซซ่า

1. นำแป้งใส่ถ้วยผสม โยกแป้งให้เป็นหลุมตรงกลาง
2. ใส่ ยีสต์ น้ำตาล ลงไปในถ้วยแป้ง คลุกเคล้าให้ยีสต์กับน้ำตาล ผสมเข้ากับแป้งก่อน ขั้นตอนนี้อาจเพ่งใส่เกลือค่ะ เพราะเกลือจะทำให้ยีสต์ตาย
3. ค่อยๆเติมน้ำมันมะกอกลงไปคลุกให้ทั่ว หลังจากนั้น ตามด้วยน้ำอุ่นที่เตรียมไว้ ค่อยๆเทลงไป ผสมแป้งให้เข้ากันดีแล้ว นำไปนวดบนแผ่นไม้
4. เติมเกลือลงไป ค่อยๆนวดแป้งจนแป้งเนียน ใช้แป้งโรยช่วยจะได้ไม่ติดมือ หลังจากนั้น ปั้นเป็นก้อนกลมๆ ใช้พลาสติก หรือผ้าชุบน้ำบิดให้หมาดคลุมไว้ พักแป้ง 45 นาที เพื่อรอให้ยีสต์ของเราทำงาน

5. หลังจากพักแป้ง 45 นาทีแล้ว แป้งของเราจะพองฟูขึ้นค่ะ นำแป้งมาตัดแบ่งเป็นก้อน แล้วใช้มือนวดแป้งให้เนียนอีกรอบโดยใช้แป้งโรยช่วยเพื่อไม่ให้ติดมือ แล้วปั้นเป็นก้อนกลมๆ

6. วางแป้งที่เราปั้นเป็นก้อนบนพาชนะ หรือแผ่นไม้ ให้ห่างกันพอสมควร กันแป้งพองขยายตัว ถ้าวางติดกันมากอาจทำให้แป้งขยายตัวติดกันได้ค่ะ ใช้ผ้าคลุมไว้ ขั้นตอนนี้เราพักแป้งอีก 1 ชั่วโมงค่ะ ใครที่มีเวลาก็สามารถ พักแป้งไว้ 4-5 ชั่วโมงได้ค่ะแป้งจะยิ่งนุ่ม



7. หลังจากพักแป้ง รอบที่ 2 ได้ที่แล้ว เราก็นำแป้งมารีดให้เป็นแผ่นบางๆตามความชอบค่ะ



8. แต่งหน้าพิซซ่าได้ตามใจเลยนะคะ แล้วนำไปเข้าเตาอบที่ อุณหภูมิ 220 - 240 องศา ใช้ไฟบน-ล่างค่ะ รอประมาณ 15 นาที ก็จะได้พิซซ่าโฮมเมท หน้าตาน่าทานแบบนี้มาทานจ้า



การทำซอสพิซซา

ส่วนผสม ซอสพิซซา

- น้ำมันมะกอก 10 ซ่อนโต๊ะ
- หอมใหญ่หั่นเต๋า 1 หัว
- กระเทียมจีนสับ 4-5 กลีบ
- มะเขือเทศปอกเปลือกป่น 400 กรัม
- น้ำ 100 มิลลิลิตร
- เกลือ 2 ซ่อนชา
- น้ำตาล 2 ซ่อนโต๊ะ
- ออริกาโน่ ใสตามชอบ

วิธีทำ ซอสพิซซา

- ตั้งกระทะ ใส่น้ำมันมะกอกลงไป ใช้ไฟกลาง ใส่หอมใหญ่ และกระเทียมสับลงไป
- ใช้ไฟกลางผัด ผัดไปเรื่อยๆ จะช่วยให้ซอสอร่อยกลมกล่อม
- เมื่อมีกลิ่นหอมขึ้นมาแล้วให้ใส่น้ำมะเขือเทศปอกเปลือกที่ป่นแล้วลงไป ตามด้วยน้ำสะอาด เทลงไปเล็กน้อยคนให้เข้ากัน และเคี่ยวไปเรื่อยๆ ปรุงรสด้วยเกลือ และน้ำตาลทราย
- เมื่อใกล้เดือดแล้ว ใส่ออริกาโน่ลงไปเคี่ยวไปเรื่อยๆ ให้ซอสงวดลง และปล่อยให้เดือดเบาๆ ไปเรื่อยๆ เมื่อซอสมีเนื้อที่ข้นแล้วให้ปิดไฟ พักทิ้งไว้ให้เย็น

ใบงาน

1.จงอธิบายการทำพืชซ่า อย่างละ 2 หน้า

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

2.จงบอกขั้นตอนการทำซอสพืชซ่า

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

ชื่อ - สกุล

แบบประเมินชิ้นงาน
หลักสูตรการทำพิซซ่าโฮมเมด จำนวน 10 ชั่วโมง

ที่	ชื่อ-สกุล	ความคิด สร้างสรรค์ 10 คะแนน	การเลือก วัสดุดิบ 10 คะแนน	ความสะอาด 10 คะแนน	เสร็จ ทันเวลา 10 คะแนน	รวม 40 คะแนน
1						
2						
3						
4						
5						
6						
7						

ชื่อ.....วิทยากร

(นางสาวพรทิพย์ วันลักษณ์)

ผู้ประเมิน

แบบประเมินความพึงพอใจ

หลักสูตร/โครงการ โครงการศูนย์ฝึกอาชีพชุมชน หลักสูตรพัฒนาอาชีพระยะสั้น(กลุ่มสนใจไม่เกิน 30 ชั่วโมง)

หลักสูตรการทำพิซซ่าโฮมเมด จำนวน 10 ชั่วโมง

ระหว่างวันที่

สถานที่จัด ณ

ข้อมูลพื้นฐานของผู้ประเมินความพึงพอใจ

เพศ ชาย หญิง อายุ.....ปี วุฒิการศึกษา..... อาชีพ.....

คำชี้แจง 1. แบบประเมินความพึงพอใจ มี 4 ตอน

2. โปรดแสดงเครื่องหมาย ✓ ในช่องว่างระดับความพึงพอใจตามความคิดเห็นของท่าน

ข้อ	รายการประเมินความพึงพอใจ	ระดับความพึงพอใจ					หมายเหตุ
		มากที่สุด	มาก	ปานกลาง	น้อย	น้อยที่สุด	
ด้านที่ 1 ด้านสภาพแวดล้อม							
1	ความเหมาะสมของการจัดกิจกรรม						
2	กิจกรรมสอดคล้องกับวัตถุประสงค์						
3	การสร้างบรรยากาศเพื่อเกิดการเรียนรู้						
ด้านที่ 2 ปัจจัยป้อนหรือปัจจัยเบื้องต้น							
4	วิทยากรมีความรู้ความสามารถในการถ่ายทอดความรู้						
5	วิทยากรมีเทคนิคการถ่ายทอดใช้สื่อที่เหมาะสม						
6	วิทยากรกระตุ้นให้ผู้เรียนมีส่วนร่วมในการแลกเปลี่ยนเรียนรู้						
7	วัสดุอุปกรณ์สอดคล้องกับหลักสูตร						
8	ระยะเวลาเหมาะสมกับการจัดกิจกรรม						
9	สื่อที่ใช้มีความเหมาะสมในการจัดกิจกรรม						
ด้านที่ 3 ด้านกระบวนการ							
10	การเตรียมความพร้อมก่อนอบรม						
11	รูปแบบการจัดกิจกรรมมีความเหมาะสม						
12	กระบวนการมีความเหมาะสม						
13	วิธีการวัดผลประเมินผลสอดคล้องกับวัตถุประสงค์						
ด้านที่ 4 ผลผลิต							
14	ผู้เรียนมีความรู้ในกิจกรรมที่จัด						
15	ผู้เรียนมีทักษะในกิจกรรมที่จัด						
16	ผู้เรียนนำความรู้ไปประยุกต์ใช้ในชีวิตประจำวัน						

ข้อ	รายการประเมินความพึงพอใจ	ระดับความพึงพอใจ					หมายเหตุ
		มากที่สุด	มาก	ปานกลาง	น้อย	น้อยที่สุด	
17	ผู้เรียนสามารถนำความรู้ไปเผยแพร่ได้						

ความคิดเห็นและข้อเสนอแนะอื่น ๆ

.....

.....

.....

.....

คณะผู้จัดทำ**ที่ปรึกษา**

นางสำลี ธรรมารุธ	ผู้อำนวยการ กศน.อำเภอชุมพลบุรี
นางสาวมุกทิกา การงานดี	ครู คศ.1
นางนิสากร แฉล้มไธสง	ครูผู้ช่วย

ผู้จัดทำ

นางสาวพรทิพย์ วันลักษณ์	วิทยากร
-------------------------	---------

ผู้รวบรวม

นางธนัชฐา เพชรน้อย	ครู กศน.ตำบลเมืองบัว
--------------------	----------------------